IOC
Révélons votre différence

SCHEDA TECNICA

BOUQUET B49

TANNINI

Miscela di tannini enologici e lieviti inattivi per l'incremento dell'aroma di frutta tropicale di mosti bianchi e rosati e per la protezione antiossidante.

COMPOSIZIONE

Miscela di tannini gallici e lieviti inattivi ricchi in peptidi con effetto antiossidante.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di color marrone chiaro.

BOUQUET B49 è una miscela di due potenti famiglie di composti antiossidanti, i tannini gallici e lieviti inattivi ricchi in peptidi antiossidanti (glutatione). La sua applicazione nella fase fermentativa di vini bianchi e rosati aumenta la protezione degli aromi varietali e di fermentazione. L'apporto di amminoacidi e peptidi solforati rappresenta una fonte di precursori aromatici che il lievito può utilizzare per la produzione di aromi tropicali.

BOUQUET B49 contribuisce a produrre vini con aromi stabili, freschi, intensi.

APPLICAZIONI

1) Vini bianchi di cui si vuole potenziare le note di frutta tropicale, con azione antiossidante e di protezione degli aromi.

2) Vini rosati di cui si vuole potenziare le note di frutta tropicale, con azione antiossidante e di protezione degli aromi.

Per poter beneficiare dell'effetto organolettico dei precursori aromatici apportati dal tannino, **BOUQUET B49** deve essere aggiunto durante la fermentazione alcolica.

DOSI D'IMPIEGO

Mosto rosato: 5-20 g/hL

Mosto bianco: 2-20 g/hL

Aggiungere **BOUQUET B49** entro 48 ore dall' inoculo del lievito.

ISTRUZIONI PER L'USO

Disperdere 1:10 in acqua o mosto e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

- Sacchetto da 1 kg
- Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo asciutto, fresco e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Reg. (CE) N. 606/2009

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle di cui disponiamo allo stato attuale delle nostre conoscenze. Non dispensano assolutamente gli utilizzatori dal prendere le opportune precauzioni e dallo svolgere proprie prove preliminari. La regolamentazione in vigore deve essere osservata scrupolosamente.

VERSION 13-01-2024